

採れたて!!

# わかごぼうのニュース

No.30

発行 2016年9月  
八尾市パーソナルサポートセンター  
大阪府八尾市本町 1-4-201  
TEL:072-999-7900

## わたしが講習会で得たものは

出店イベントに向けて講習会を開くことになりました。時間による品質変化について、卒業生が試作データを提供してくれたのでそれも組み込みます。

ポイントが裏漉しです。参加者全員が一人で裏漉しできれば量産化が進みます。「へらで押しながらこうやって、こまで行ったらもう一回こう、前後じゃなくて同じ方向で漉していきます。熱いうちにしないと固くなるので手早く。」「難しいよ、これ。私が一番覚えなきゃいけないの。」「じゃあ、網の目に対して斜めにやってみたらどうかな?」「あはい。でも...。」「自信持て、自信。そのための練習やる。」素直にアドバイスを聞いて集中してやってみると「あ、上手なってる。」「ホンマや。上手になつてきてる。」「と言われたので少し



はマシになったのかも。しかし、卵を黄身と白身に分ける作業では「あー黄身がするんことすり抜けた。セパレーター意味ないじゃないですか。」「ゆつくり中央に黄身を落とさないからだよ。」「こうなったら黄身をすくえばいいんですよ。」「あー」崩れて半分になりました。でも、黄身半分もあれば今回は十分だからと言ってもらえました。「じゃあ、下拵えの仕上げに香料を入れます。2、3滴で十分ですからね。」「え!」「あ!」「うお!」「ちよつと待って!うわ、すっげー匂い。」「え?え?どうして?」「香料の中蓋ないやん。」「中蓋がないとか...考えもしなかった。」「そうやな。普通はな。」講習会で使う道具類は前日に別の参加者が用意してくれていたのですが、その連絡が伝わっていなかった事と開催前に道具類の確認をしていなかった事が大量に香料を入れる事故に繋がった原因でした。この件で私はかなり落ち込みましたが、原因が分かって何に気をつけるべきかも分かったのでこれからは連絡と確認をしっかりやるうと思えました。

失敗の原因がわかれば対策を立てられるよ



わかごぼうは

失敗できる場所

家とは違う場所へ出かけた。でもいきなりは不安。お話できなくても一緒に過ごしてみよう。失敗しても構いません。そこからたくさんのお話を学べるから。

## 赤と黄色のコントラストを

赤と黄のミニトマトを交互に種まきしてコントラストを楽しめるように計画していたのですが、支柱を立てるタイミングが遅れてあらぬ方向へ蔓が伸びてしまいました。自由奔放に成長するミニトマトの管理は本当に大変でした。ようやく花が咲いて結実したら今度は赤い実はほとんど採れず黄色い実ばかりの収穫になりました。採れたてを冷奴と合わせてボウルサラダにしてみました。暑さで参った体には冷んやりした食感と程よい酸味が心地よく、食欲が湧いてきて相当な量があつたはずですが綺麗に完食しました。



赤い実なんて最初から無かったです。



いや、現実を受け止めようか

八尾市社会的居場所事業

わかごぼうに  
来ませんか?

### ☆参加対象になる方

「自分なりの社会参加の実現を考えたい」と望まれる方で次のうちひとつでも当てはまる方

- ◇6ヶ月程度、就労や訓練・試験勉強等から遠ざかっている自分を変えたい方
- ◇少人数の会話から話すことに慣れて自信を持ちたい方
- ◇行動範囲を広げるきっかけや家族以外の人と接点を持ちたいと望まれる方

※また、家族・親族のことでお悩みのある方もご相談いただけます。(ご予約下さい。)



開催時間: 毎週木曜日13:00-15:00

開催場所: わかごぼう

八尾市南本町7-6-23

※JR八尾駅から徒歩15分なので自転車推奨

お問い合わせ & 参加申込み

電話: 072-992-6921

✉: wakagobou@yaops.jp

電話受付時間: 10:00-17:00 (祝日除く月~金)

自分のペースで参加できます。

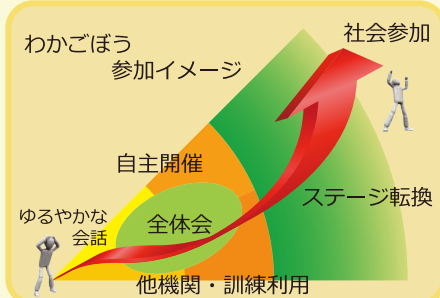


ウツセあるよ

## 八尾市社会的居場所事業

### 「わかごぼう」について

スモールステップを積み重ねて自己を認容し元気を回復した後、自身が望む社会参加を実現する拠点になる事業です。



缶切り不要が  
当たり前世代

これも時代か



「・・・悲しい成果ですね。」と「ここまで行ったらあとは蓋をパカッと開けるねん。」というやってパカるんですか? 「もう、手でやった方が。」 「ああー危ないから。こわいこわい。」ハラハラしたけど、なんとかおさめることができました。

全ての素材の炭酸化を終えてみるとスープ系は酸味が強すぎて商品化された物が販売されていても、絶対買いたくないと思いました。紅茶系は普通な感じで、おさめるのは美味しいけど炭酸感はありませんでした。理科の実験をしているみたいで楽しかったですけど、「炭酸飲料を作っている人は大変な思いをして開発しているんだな。素人には難しいな。」と思いました。

## 準備がすべて！出店イベント商品会議



飲食案と物販案に絞って検討を進めましたが、現状の参加者数を考えると量産体制がより重要になる物販は厳しいと判断し、飲食案に決定しました。早速、様々なアイデアが出され課題の発見と対策案と実行スケジュール確保を目的とした試作を繰り返されました。ベビーカーは焼き加減の習熟が難しく、パンピングパイとチーズケーキは量産化に向かずそれぞれ断念。他にもオニオンスープ、スモークベーコン、本格炭火串焼きなども検討されましたが女性客狙いのスイーツ路線が主流派になっているので現状では保険扱いということになりました。

「試作して思ったんですけど、大量の下処理をどれだけ短時間でこなせるかで生産量が決まりますね。」準備当日の参加者数を考えた時にこのままではヤバイんじゃないかと思えます。」数々の試作を終えて見えてきた課題は「生産力は個人の力量によること」「準備当日の参加者数が不足していること」の2点です。

この問題に対して、解決できそうなメニューも提案されましたが「解決できても売れそうにない。」という理由で採用には至りませんでした。そうなるもはや解決策は一つ、正面突破しかありません。参加者数が少ないなら練習して、一人一人の調理技術の底上げを図るのです。幸い、早い段階で決断できたので、スケジュールにはまだまだ余裕があります。作りに詳しい参加者を講師に技術向上を目的とした講習会を開くことになりました。(次号につづく)

## 挑戦とは想像を具体化すること



重曹とクエン酸で暖かい炭酸飲料を作ってみよう。炭酸水で割るのでなく目指すは飲料そのものの炭酸化です。今回、その素材となる暖かい飲料はコーヒー・コンスープ・ポタージュ・おしるこ・ジャスミンティー・ローズヒップティーの6種類。「重曹とクエン酸が混ざらないように注意して。混ぜたら炭酸化が始まるから。」温度は40度くらい? コーヒーを炭酸化したらコーラみたい。いや、黒ビールか? 「コレどうやって注げばいいんだ?」「なんか発酵食品の味がする。」この時点で早くも立ち込める暗雲がみんなには見えたと思います。

### ○初めての缶切り

素材のおしるこ作りで缶切り初体験の参加者がいました。使い方がわからないまま挑戦する姿にみんなピンときたので見守ります。「おお! すごい。辿り着くんや。」「え?何が?」「いや、知らないものを誰にも教わらずに使ってすげえんやなあ。」「そうですね。でも、やりかたやっぱり弱い。」「これ、今日一番の成果ちゃう?」「・・・悲しい成果ですね。」と「ここまで行ったらあとは蓋をパカッと開けるねん。」「どうやってパカるんですか?」「もう、手でやった方が。」 「ああー危ないから。こわいこわい。」ハラハラしたけど、なんとかおさめることができました。

## シンポジウムに行きました



「社会的」ひきこもり・若者支援近畿交流会主催のシンポジウムに参加してきました。会場には24のテーブルがあり、受付で指定された席に座ります。みんなバラバラ、知らない人ばかりの席で緊張しました。シンポジウムは行政・NPO・フリースクール・まちづくり・社会福祉法人の方がそれぞれの活動と立場を踏まえてお話しされていました。正直、自分たちと直接関係のない話についてはよくわかんなかったです。グループワークでは各テーブルの模造紙に『連携』をテーマに書き込みながら話していき、途中で席替えを挟んで他テーブルの意見も参考にしながら更に議論を深める面白い手法を体験できました。

### ○参加してみて感じたこと

・各支援団体の思いを聞いて勉強になった。参加者同士の話合いではいろんなことを吸収できたと思います。当事者目線の「ひきこもり・若者支援マップ」ができてること自体はいいことだと思った。

・ひきこもりはなかなか解決するのは難しいけど、徐々に解決していけたらいいなと思いました。

・人と人の繋がりが支援になるのだという事を感じました。

### これからのわかごぼう



来月は、コミュニケーション大会やピニャータ制作、ジャックランタン作りを予定しています。畑ではハクサイ・ニンジン・ホウレンソウなど冬作物栽培が始まり、出店イベントもよいよ大詰めです。参加者による講演活動やボランティア活動、テマトークもありますよ。行きたい時が参加時。最初の半歩がここにある。八尾市社会的居場所事業わかごぼう新規参加者募集中です。